

## **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "SIZZANO"**

Approvato con	DPR 18.07.1969	GU 225 - 04.09.1969
Modificato con	DM 04.06.2010	GU 145-24.06.2010
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 12.07.2013	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf
(concernente correzione dei disciplinari)		Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf
		Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

### **Articolo 1 Denominazione e vini**

1. La denominazione di origine controllata “Sizzano” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie e menzioni:

“Sizzano”

“Sizzano” riserva.

### **Articolo 2 Base ampelografica**

1. I vini “Sizzano” e “Sizzano” riserva devono essere ottenuti dalle uve provenienti, nell’ambito aziendale, dai seguenti vitigni nella proporzione appresso indicata:

Nebbiolo (Spanna) dal 50% al 70 %;

Vespolina ed Uva rara (Bonarda novarese) da sole o congiuntamente dal 30 al 50%.

Possono inoltre concorrere a detta produzione le uve a bacca rossa, non aromatiche, provenienti dai vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte nella misura massima del 10%.

### **Articolo 3 Zona di produzione delle uve**

1. Le uve destinate alla produzione dei vini "Sizzano" e “Sizzano”riserva devono essere prodotte nel territorio amministrativo comunale di Sizzano.

### **Articolo 4 Norme per la viticoltura**

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Sizzano" e “Sizzano” riserva devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino le specifiche caratteristiche di qualità.

2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:

- terreni: argillosi, limosi, sabbiosi e loro eventuali combinazioni;

-giacitura: collinare. Sono da escludere i terreni di fondovalle, umidi, e non sufficientemente soleggiati;

- altitudine: non inferiore a metri 200 s.l.m. e non superiore a 350 metri s.l.m.
- esposizione: adatta ad assicurare un'ideale maturazione delle uve;
- densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 3.000;
- forme di allevamento e sistemi di potatura: devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini;
- è vietata ogni pratica di forzatura.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'art. 1 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente i seguenti:

Vini	resa uva t/ha	Titolo alc. Vol. nat. minimo
Sizzano	9,00	11,50% Vol.
“Sizzano” riserva	8,10	12,00% Vol.

I vini a denominazione di origine controllata “Sizzano” e “Sizzano” riserva possono essere accompagnati dalla menzione “vigna”, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, purché il relativo vigneto abbia un'età d'impianto di almeno 3 anni.

Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini “Sizzano” e “Sizzano” riserva, con menzione vigna, ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere i seguenti:

Anno di impianto	Vino		Vino	
	Sizzano		“Sizzano” riserva	
	Resa uva t/ha	Tit.alc. volumico minimo naturale	Resa uva t/ha	Tit.alc. volumico minimo naturale
terzo	4,90	12,00 % vol	4,90	12,00 % vol
quarto	5,70	12,00 % vol	5,70	12,00 % vol
quinto	6,50	12,00 % vol.	6,50	12,00 % vol
sesto	7,30	12,00 % vol.	7,30	12,00 % vol
al settimo anno	8,10	12,00 % vol	8,10	12,00 % vol

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata “Sizzano” e “Sizzano” riserva devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

4. In caso di annata sfavorevole, la Regione Piemonte su indicazione del Consorzio di Tutela fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.

5. I conduttori interessati che prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal punto 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggiore resa, mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.

6. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela può fissare i limiti massimi di uva rivendicabile per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato.

In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.

## **Articolo 5** **Norme per la vinificazione**

1. Le operazioni di vinificazione, di invecchiamento obbligatorio e di imbottigliamento per i vini "Sizzano" e "Sizzano" Riserva devono essere effettuate nell'intero territorio dei seguenti comuni: Barengo, Boca, Bogogno, Borgomanero, Briona, Cavaglietto, Cavaglio d'Agogna, Cavallirio, Cressa, Cureggio, Sizzano Novarese, Fontaneto d'Agogna, Gattico, Ghemme, Grignasco, Maggiora, Marano Ticino, Mezzomerico, Oleggio, Prato Sesia, Romagnano Sesia, Sizzano, Suno, Vaprio d'Agogna, Veruno ed Agrate Conturbia, tutti in provincia di Novara. Gattinara, Roasio, Lozzolo, Serravalle Sesia tutti in provincia di Vercelli; Lessona, Masserano, Brusnengo, Curino, Villa del Bosco, Sostegno, Cossato, Mottalciata, Candelo, Quaregna, Cerreto Castello, Valdengo e Vigliano Biellese tutti in provincia di Biella.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

A salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1).

2. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:

Vino	Resa Uva/vino	Produzione max di vino
Sizzano	70%	6.300
Sizzano riserva	70%	5.670

Per l'impiego della menzione "vigna", fermo restando la resa massima uva-vino di cui al paragrafo sopra, la produzione massima di vino l/ha ottenibile è determinata in base alle rese uva t/ha di cui all'art. 4 punto 3.

Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75% l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine controllata; oltre detto limite di percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.

3. I seguenti vini devono essere sottoposti a un periodo di invecchiamento:

Tipologia	Durata mesi	di cui in legno	Decorrenza
"Sizzano"	22	16	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve
"Sizzano" riserva	34	24	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve

E' ammessa la colmatatura con uguale vino conservato, in altri recipienti, per non più del 10% del totale del volume nel corso dell'intero invecchiamento obbligatorio.

4. Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata:

Tipologia	Data
“Sizzano”	1° settembre del secondo anno successivo a quello della vendemmia
“Sizzano” riserva	1° settembre del terzo anno successivo a quello della vendemmia

### **Articolo 6**

#### **Caratteristiche al consumo**

1. Il vino “Sizzano” ,anche con menzione vigna ,all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche :

- colore: rosso rubino con riflessi di granato;
- odore: vinoso, caratteristico, con lievi sentori di violetta, fine e gradevole;
- sapore: asciutto, sapido, armonico
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

2. Il vino “Sizzano” riserva anche con menzione vigna all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino con riflessi di granato;
- odore: vinoso, caratteristico, con sentori di violetta, fine e gradevole;
- sapore: asciutto, sapido, armonico, con retrogusto leggermente amarognolo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

3. E' facoltà del Ministero delle politiche agricole,alimentarie forestali modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

### **Articolo 7**

#### **Designazione e presentazione**

1. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine “Sizzano” e “ Sizzano” riserva è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, naturale, scelto, selezionato, vecchio e similari.

2. Nella designazione e presentazione del vino a la denominazione di origine controllata "Sizzano" e “Sizzano” riserva , è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo, non traggano in inganno il consumatore.

3. Nella designazione del vino “Sizzano”, e “Sizzano” riserva la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale

purché la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

La menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale deve essere riportata in etichetta con caratteri di dimensione inferiore o uguale al 50% del carattere usato per la DOC Sizzano.

4. Nella designazione e presentazione del vino "Sizzano" e " Sizzano"riserva , è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

### **Articolo 8 Confezionamento**

1. Le bottiglie, in cui sono confezionati i vini a denominazione di origine controllata "Sizzano" e "Sizzano" riserva, devono essere di forma tradizionale, di vetro scuro, munite di tappo raso bocca.

2. La capacità delle bottiglie deve essere quella consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiore a litri 0,187 cl, con l'esclusione del contenitore da litri 2,000 e della dama da litri 5,000 .

### **Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico**

#### **A) Informazioni sulla zona geografica**

Sizzano, anticamente chiamato Sitianum o anche Siccianum sorge ai piedi di dodici colline degradanti verso il fiume Sesia; il borgo si trova lungo la strada che conduce in Valsesia, a 22 chilometri da Novara.

L'origine del nome non è del tutto sicura , si ipotizza una derivazione dal nome Sittius:

I sistemi adottati nella coltura della vite mutarono gradualmente , perfezionando nei secoli la coltivazione e la qualità dei vitigni. L'esperienza maturata negli anni ha affinato la tecnica di coltivazione ,ottimizzando le rese produttive dei vitigni della zona della doc , ottenendo buoni tenori zuccherini , grandi profumi ed ottime evoluzioni nel tempo.

#### **B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico**

La viticoltura di Sizzano si sviluppa sul versante orientale della valle del Sesia , una lunga collina morenica che si sviluppa su un asse nord-sud : un altopiano prevalentemente argilloso diviso in due strisce collinari..

Terreni più profondi ed argillosi nella parte alta della collina , più ciottolosi e più sciolti lungo i versanti più occidentali che scendono verso il fondo valle .

#### **C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).**

La fama del vino sizzanese nei tempi moderni, si deve al grande statista piemontese Camillo Benso conte di Cavour, proprietario di vaste estensioni terriere e di aziende agricole , ma il vino era già apprezzato nel periodo rinascimentale e considerato di grande qualità.

## **Articolo 10**

### **Riferimenti alla struttura di controllo**

Agroqualità S.p.A.  
Viale Cesare Pavese, 305 - 00144 ROMA  
Telefono +39 06 54228675  
Fax +39 06 54228692  
Website: [www.agroqualita.it](http://www.agroqualita.it)  
e-mail: [agroqualita@agroqualita.it](mailto:agroqualita@agroqualita.it)

La Società Agroqualità è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).